

# Gulášová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hovězí výřez 200 g
- Cibule 1 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Sladká paprika 2 lžička
- Hovězí vývar 1 l
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl 3 špetka
- Pepř černý mletý 2 špetka
- Kmín 1 špetka
- Mleté chilli 1 špetka
- Majoránka 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Brambory 2 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

V hrnci na polovině tuku zpěňte nadrobno pokrájenou cibuli. Přidejte maso nakrájené na malé kostky a 3 minuty opékejte. Zprašte paprikou, zamíchejte a ihned zalijte polovinou vývaru. Osolte, okořeňte pepřem, kmínem a chilli a přiklopené duste téměř doměkka. V jiném hrnci zpěňte na zbylém tuku mouku, až zesvětlá, jíšku zalijte zbylým zchladlým vývarem a rozšlehejte. Přilijte k základu, přidejte brambory pokrájené na kostky, drcený česnek, majoránku a za občasného míchání vařte asi 15 minut, až brambory změkknou.